Génoise Pascaline (10 personnes)

6 œufs + 190gr sucre + 80gr farine + 80gr Cathy-biscuit
1 pincée de sel + 1 sachet sucre vanillé

Mettre le sucre dans le bol **1mn, position Turbo** = sucre glace.
Placer le fouet, au sucre, ajouter œufs et sel. Mixer **3mn vit. 3**. (le mélange a doublé de volume) puis, **toujours à vit. 3**, verser lentement la farine et la Cathy-biscuit préalablement mélangées, et mixer encore **2mn**.

Verser dans le moule Flexipan (ou moule à manqué beurré) et cuire à four préchauffé Th. 160°C, durant 20mn. (si moule à cake = 25mn cuisson).
Laisser refroidir recouverte d'un torchon.
***Pour qu'une génoise soit plus facile à découper, la préparer la veille. Une fois tiédie, démoulée, l'enfermer dans un sac plastique alimentaire hermétique.

Douceur de Nany

A préparer la veille

Préparer une compote express TM21, mais avec 2 pommes seulement. Juste avant de préparer le biscuit, mixer une poignée de cerneaux de noix.

Cuire, 10mn à Th. 160°C, le biscuit sur plaque = biscuit roulé. Laisser refroidir recouvert d'un linge, puis étaler la compote à la spatule et parsemer de noix concassées. Rouler le biscuit dans le linge et mettre au frais. Découper les extrémités, avant de servir.

Mme de Maintenay

Juste avant la farine, ajouter 1CS de café lyophilisé et 1CS de poudre de noisettes. Servir ce biscuit accompagné d'une crème anglaise vanille ou menthe.

Mlle de Granville

A préparer la veille. Juste avant la farine, ajouter 4CS de cacao.

Pendant la cuisson de la génoise, râper le zeste d'une orange non traitée. Puis, verser 4CS de marmelade d'orange et 2CS d'eau, mixer **20sec. Turbo + 10sec vit. 3.** Enfin, Programmer **4mn à 50°C, vit.3.**

Dés que la génoise est suffisamment refroidie, la trancher en 2 dans son épaisseur, recouvrir chacun des intérieurs de marmelade et rabattre dessus sur fond. Laisser s'imprégner 12h.

Avant de servir, saupoudrer de cacao et présenter accompagnée d'une crème anglaise à la menthe.
*** Mettre 400gr de lait à bouillir avec 20 feuilles de menthe ciselées et infuser 10mn. Filtrer, verser dans le bol, ajouter 6 jaunes d'œufs, 70gr sucre, sucre vanillé et compléter du lait aromatisé jusqu'à hauteur d' ½ litre. Régler **7mn à 85°C, vitesse 4.** Si trop grumeleuse, mixer **15 à 20sec. vitesse 9 sans chauffer.**

created by free version of DocuFreezer